



UN SERVIZIO INDIPENDENTE E IMPARZIALE DI ANALISI, CONSULENZA E FORMAZIONE

Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino: formulare soluzioni

Le analisi merceologiche su alimenti e bevande sono il punto di forza

Il Laboratorio Chimico è nato circa mezzo secolo fa e nel 1980 si è ampliato, divenendo un'azienda speciale della Camera di commercio di Torino, spostandosi nella nuova sede di via Ventimiglia 165. Opera senza fini di lucro come organismo tecnico per la Camera di commercio di Torino e collabora con le altre Camere piemontesi nei compiti di promozione economica, offrendo a imprese e consumatori un servizio di analisi, consulenza e formazione indipendente e imparziale.

Il Laboratorio Chimico è accreditato da Accredia (Sistema nazionale per l'accreditamento di laboratori) per l'esecuzione di prove chimiche e merceologiche in conformità alla UNI CEI EN ISO/IEC 17025 ed è certificato da CERTO, in conformità alla UNI EN ISO 9001:2008, per l'effettuazione di consulenza e audit e per la formazione in ambito agroalimentare e sicurezza sui luoghi di lavoro.



Analisi alimentari

Le analisi merceologiche su alimenti e bevande sono il punto di forza del Laboratorio, affiancate a studi e verifiche di controllo di processi produttivi per consentire sia l'adeguamento agli obblighi di legge, sia l'ottenimento di un valore aggiunto alle produzioni alimentari. Per completare il controllo di filiera sono condotte anche le analisi nel settore agricolo: alimenti zootecnici, terreni e fertilizzanti.

Tra i servizi offerti nell'ambito della missione istituzionale del Laboratorio rientra la verifica di conformità di con-

tenitori e imballaggi a contatto con gli alimenti, le analisi OGM e l'utilizzo dell'analisi del DNA per la tracciabilità

alimentare. Il Laboratorio fornisce inoltre servizi di consulenza e formazione specifica sulla sicurezza alimentare, per consentire alle aziende non solo un controllo attraverso il dato analitico, ma anche, e soprattutto, una corretta interpretazione ed applicazione dei dati.

Maestri del Gusto

Tra i progetti svolti in collaborazione con la Camera di commercio di Torino, ricordiamo il progetto *Maestri del Gusto*: compito del Laboratorio Chimico è stato valutare i parametri e le metodologie di produzione di ogni azienda aderente alla selezione, e di giudicarne l'idoneità attraverso un accurato audit basato sui principi dell'igiene e della sicurezza alimentare, supportato da analisi chimico-fisiche delle specifiche produzioni.

Numerosi sono i riconoscimenti ottenuti a livello nazionale e internazionale tra cui, nel settore enologico, l'autorizzazione da parte del Ministero ad effettuare analisi ufficiali sui vini come ad esempio i controlli chimici per il conferimento del marchio DOC e DOCG.

Un ruolo chiave, dunque, quello del Laboratorio Chimico: garantire il rispetto dei requisiti di legge, in un contesto di fiducia e oggettività, nell'interesse delle aziende e dei consumatori. ■

